



Львівська міська рада
Департамент гуманітарної політики
Управління освіти
Відділ освіти Шевченківського та Залізничного районів
**Львівський фізико-математичний ліцей-інтернат
при Львівському національному університеті імені Івана Франка**
УКРАЇНА, 79054, м. Львів, вул. Караджича, 29, тел. (032) 2620068, тел.-факс. (032) 2625042,
E-mail: vkolodij@lpml.com.ua

НАКАЗ

м. Львів

Від 4.01 2022р.

№ 23

Про організацію харчування учнів ЛФМЛ
у II семестрі 2021/2022 навчального року

Керуючись постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», ст. 56 Закону України «Про освіту», ст. 20, 21 Закону України «Про повну загальну середню освіту», ст. 5 Закону України «Про охорону дитинства», ст. 30 «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи», ст. 7 Закону України «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», ст. 10 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 19.06.2002 № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах», відповідно до вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205, на виконання наказу управління освіти департаменту гуманітарної політики Львівської міської ради від 24.12.2021 року № 827р «Про організацію харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Львівської міської територіальної громади у 2022 році», з метою забезпечення повноцінного харчування дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, дітей із малозабезпечених, багатодітних сімей, учнів 1-4 класів, учнів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності територіальної громади м. Львова з числа дітей (рідних, пасинків, падчерок, усиновлених) учасників антитерористичної операції, у тому числі тих, які загинули (пропали безвісти) або померли та постраждалих учасників Революції Гідності та Героїв Небесної Сотні, дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних і інклюзивних класах закладів загальної середньої освіти, а також встановлення єдиних грошових норм при організації безоплатного харчування школярів вищезазначених категорій, а також організації харчування учнів ЛФМЛ,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити перелік документації, необхідної для правильної та безперебійної роботи їдальні ЛФМЛ (Додаток 1).
2. Неухильно дотримуватись вимог Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305, розділу VI. Забезпечення харчування Санітарного регламенту для закладів загальної

середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 під час здійснення заходів з організації харчування здобувачів освіти.

3. Затвердити графік харчування учнів ЛФМЛ у II семестрі 2021/2022 н.р. (Додаток 2).
4. Затвердити графік щотижневої перевірки роботи їдальні закладу освіти (Додаток 3).
5. Здійснювати інформаційно-роз'яснювальну роботу (зокрема, з педагогами, батьками здобувачів освіти, персоналом їдальні, постачальниками послуг з організації харчування) щодо сучасних підходів до організації шкільного харчування, формування культури здорового харчування, впровадження у закладі освіти нових стандартів харчування НАССР.
6. Призначити відповідальним за організацію харчування здобувачів освіти заступника директора з навчально-виховної роботи Козловську Л.М.
Заступник директора Козловська Л.М. зобов'язана:
 - координувати роботу всіх суб'єктів процесу організації харчування учнів – працівників їдальні, медичних працівників, адміністрації, соціального педагога та класних керівників;
 - готувати пропозиції щодо режиму і графіку харчування учнів;
 - опрацьовувати інформацію щодо кількості дітей, які потребують гарячого харчування всіх категорій;
 - активізувати роз'яснювальну роботу серед батьківської громадськості щодо необхідності збалансованого харчування дітей різного віку з метою організації харчування учнів за рахунок батьківських коштів;
 - на випадок відсутності медичних працівників брати участь у бракеражі готової продукції;
 - контролювати наявність в обідній залі щоденного меню;
 - разом з черговим учителем контролювати дотримання дітьми правил особистої гігієни під час вживання готових страв;
 - з медичним працівником контролювати санітарно-гігієнічний стан обідньої зали;
 - контролювати виконання санітарно-гігієнічних вимог в їдальні;
 - контролювати дотримання графіку прийому їжі;
 - контролювати здійснення безкоштовного харчування учнів пільгових категорій за фактом присутності учнів та відповідно встановленій сумі;
 - контролювати виконання меню-розкладів та їх відповідність нормам харчування;
 - готувати на виробничі наради питання, пов'язані з рівнем організації харчування.
7. Зобов'язати класних керівників 8–11 класів:

- повідомляти на початку дня про кількісний склад учнів, що харчуються, заступнику директора Козловській Л.М.;
- здійснювати облік дітей, охоплених безоплатним харчуванням, надавати достовірні відомості про них відповідальному за харчування в закладі освіти, не допускати факти невідповідності обліку відвідування здобувачами освіти занять в електронних класних журналах і табелях обліку харчування.
 - вчасно повідомляти соціальному педагогу про наявність та категорії здобувачів освіти, які забезпечуються безоплатним харчуванням.
- організовано, відповідно до графіка відвідування їдальні, водити учнів до обідньої зали, разом з черговим по їдальні стежити за прийманням їжі, збиранням та віднесенням ними використаного посуду.

8. Лікарю Барабах О.В. та медичній сестрі Курій Д.Я.:

- забезпечити щоденний контроль за організацією харчування;
- контролювати дотримання учнями правил особистої гігієни під час приймання їжі;
- здійснювати контроль санітарно-гігієнічного стану обідньої зали;
- здійснювати контроль за якістю їжі.

9. Призначити відповідальним за матеріально-технічний стан харчоблоку помічника директора з господарських питань Сабата М.А.:

- тримати на постійному контролі робочий стан технологічного обладнання.
- своєчасно реагувати та виконувати заявки щодо ремонту та забезпечення харчоблоку відповідним обладнанням, посудом, кухонним інвентарем, мийними засобами та засобами для дезінфекції.
 - продовжити оснащення харчоблоку та комори відповідно вимог системи НАССР.
- разом із медичними працівниками здійснювати огляд обладнання, столового посуду, інвентарю для прибирання.

10. Комірнику Крив'як М.І.:

- приймати від постачальників продукти харчування та продовольчу сировину гарантованої якості з супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (товаротранспортні накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).
- дотримуватися вимог санітарного законодавства при зберіганні продуктів, здійснювати їх облік у Журналі.
 - брати участь у складанні меню та здійснювати бракераж сирої продукції.
 - у разі форс-мажорних обставин, введення карантинних обмежень у закладі, своєчасно надавати інформацію директору, про залишки продуктів харчування у коморі.
- слідкувати за санітарно-гігієнічними умовами зберігання.

11. Шеф-кухарям Дух К. та Зубрицькій О.

- Скласти разом з медичним працівником та комірником меню-розклад.

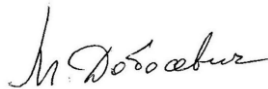
- Відповідати за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за санітарний стан приміщень харчоблоку.
- Контролювати процес приготування їжі.
- Суворо дотримуватися під час приготування страв поточності виробничого процесу (технології приготування).
- Щодня відбирати і зберігати добові проби кожної страви раціону.

12. Всім працівникам харчоблоку:

- суворо дотримувати правил особистої гігієни. Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінювати при забрудненні. В період адаптивного карантину
- Розписуватися особисто всім працівникам харчоблоку у Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

. Персональну відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покладаю на себе, на постачальника послуг із харчування, комірника Крив'як М.І.

Директор ЛФМЛ



Добосевич М.С.

Додаток 1

ПЕРЕЛІК
документації їдальні

- Інструкції з охорони праці, пожежної безпеки під час роботи на харчоблоці
- 2 Журнал реєстрації травм на виробництві
- 3 Графік проведення медичного огляду працівників їдальні
- 4 Журнали реєстрації інструктажів з охорони праці на робочому місці, пожежної безпеки.
- 5 Журнал теоретичного підрахунку харчової цінності раціону (Журнал обліку виконання норм харчування)
- 6 Картотека страв, рецептурник технологічних карток
- 7 Книга (папка) заявок на продукти
- 8 Накопичувальні відомості, накладні, журнал обліку накладних
- 9 Графік роботи їдальні
- 10 Журнал харчових відходів
- 11 Медичні книжки
- 12 Журнал бракеражу готової продукції
- 14 Журнал бракеражу сирової продукції)
- 15 Журнал проведення додаткової вітамінізації
- 16 Журнал здоров'я працівників їдальні
- 17 Щоденні добові проби страв (рекомендовано)
- 18 Графік закладки продуктів
- 21 Перспективне двотижневе меню
- 22 Щоденне меню
- 23 Журнал громадського контролю

Додаток 2

8¹⁰-8³⁰ сніданок для учнів, що проживають в гуртожитку,

10²⁵-10³⁵ сніданки, пільговики

11³⁵ – 11⁵⁵ 8-А, 8-Б, 8-В, , 9-А, 9-Б, 9-В

12⁴⁰ – 13⁰⁰ 9-Г, 9-Д, 10-А, 10-Б, 10-В, 10-Г

13⁴⁵– 14⁰⁵ 10-Д, 11-А, 11-Б, 11-В, 11-Г, 11-Д

16⁰⁰-16²⁰ підвечірок для учнів, що проживають в гуртожитку,

19⁰⁰-19³⁰ вечеря для учнів, що проживають в гуртожитку.

ГРАФІК

щотижневої перевірки роботи шкільної їдальні

День тижня	Зміст перевірки	Відповідальний
Понеділок	1. Санітарний стан обідньої зали. 2. Бракераж сирової та готової продукції. 3. Дотримання циклічного меню.	Сестра медична, заступник директора
Вівторок	1. Закладка продуктів. 2. Різноманітність асортименту продуктів харчування. 3. Бракераж сирової та готової продукції.	Сестра медична, лікар
Середа	Наявність добових проб блюд відповідно до меню. 2. Якість чергування вчителів та учнів. 3. Вітамінізація готової їжі, вживання йодованої солі.	Сестра медична, педагог соціальний
Четвер	1. Умови постачання продуктів харчування та наявність необхідної документації на них. 2. Використання заборонених і не рекомендованих для дитячого харчування продуктів.	Сестра медична, голова комісії громадського контролю
П'ятниця	1. Дотримання умов і термінів збереження швидкопсувних продуктів, термін їх реалізації. 2. Якість миття посуду. 3. Забезпеченість миючими та дезінфікуючими засобами.	Сестра медична, директор
Субота	1. Закладка продуктів 2. Різноманітність асортименту продуктів харчування	Сестра медична, Заступник директора